

昭和 30 年度缶詰研究発表会

日時 昭和 30 年 9 月 12 日 ~ 14 日

場所 中之島公会堂 (大阪市北区)

特別講演 罐詰の加熱殺菌理論について

京都大学 農学部 水産学教室 川上太左英 氏

罐詰とビタミン

武田薬品工業株式会社 研究所 渡辺 厚 氏

研究発表 (27 編)

1. 缶詰食品中の鉛の定量法の検討
特に錫の影響について
(社)日本缶詰協会 福田正彦
2. ポーラログラフによる缶詰の研究 第 5 報
A) 第 1 報、第 2 報 低錫半田使用缶詰に於ける鉛に就いての続報
B) 第 4 報、グリーンピース缶詰に於ける含有銅量に就いての続報
東洋罐詰専修学校 小田久三・岩本喜伴
3. 食用赤色色素の測定に就いて
(社)日本缶詰協会 渋谷礼子・福田正彦
4. 缶詰作業に於ける好適作業面高の実験的研究
愛媛罐詰(株) 照林繁治
5. 缶詰の変敗に関する細菌学的研究
(其の 1) 無芽胞細菌と工場用水の殺菌について (予報)
(社)日本缶詰協会 田中昭二・熊倉 悟
6. 秋刀魚缶詰の製造工程に於ける原料の pH の変化について
信田罐詰(株) 金子喜代美 東海区水産研究所 山田
7. 秋刀魚の保蔵に関する研究
根室罐詰(株) 井上泰一 (社)日本缶詰協会 妹尾芳郎
8. 蒸煮時に於ける魚体の重量減少
清水水産(株) 長谷川治郎・吉野孝光
9. 巻締寸法許容限界判定に関する研究 第 1 報
(社)日本缶詰協会 熊倉 悟・三島 進
10. 揮発性還元物質による食品の品質判定法について
(その 1) 魚肉の鮮度判定法について
清水食品(株) 内藤正一

11. まぐろ、かつを肉の蒸煮に関する考察（第2報）
後藤罐詰(株) 恒田信郎・園田顕穂
12. 肉の加工と肉漿蛋白質との関係について（予報）
(社)日本缶詰協会 藤巻正生
13. 蜜柑缶詰の白濁を防止する方法に就いての一試験
(種々の製造操作と白濁現象との関係に就いて)
(株)由比罐詰所 大橋一郎・小長井幹生
14. 保管中に於ける缶詰の外面錆及びクロム酸塩の防錆効果に就いて
静岡県焼津地区缶詰技術会 山本 忠(東洋製罐(株)清水工場)
15. 水産缶詰におけるマグネシウム・アンモニウム磷酸塩結晶の生成についての研究
{ (第1報)水産缶詰内に於ける結晶生成の状況
27. 北海道大学 谷川英一・若狭哲郎・長沢善雄
(第2報)水産缶詰より採集した結晶及び化学的に合成した純粋な結晶の溶解度について
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第3報) $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成と構成成分イオン濃度との関係
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第4報) $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の種子結晶の生成について
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第5報)試験管内における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の熟成について
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第6報)試験管内における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の熟成に及ぼす混在物質の影響
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第7報)顕微鏡下における単離結晶の成長について
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第8報)缶詰製造中における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成について(其の1)
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第9報)缶詰製造中における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成について(其の2)
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第10報)缶詰製造中における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成について(其の3)
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第11報)缶詰製造中における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成について(其の4)
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第12報)缶詰製造中における $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成について(其の5)
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆
(第13報)缶詰内 $MgNH_4PO_4 \cdot 6H_2O$ 結晶の生成防止法としての錯化剤の添加について
北海道大学 谷川英一・長沢善雄・杉山 隆